



美味しいものだいすきなひとたちへ なにがよくわからない美味しさから始めました ワインとはこういうものです

ワインのセレクションは品質管理を伴わせることで活きます。

(保存方法って結構迷信もあるのですよ！)

大前提・どんなにワインの蘊蓄を重ねても品質管理にぬかりがあったのでは「カバチ」にしか過ぎない。

素直においしさやお気に入りの個性をつなぎ合わせたら国や地方や気候の違いだけではない「自然」と向き合う生産者の楽しい哲学や誠実なワイン造り—(というより)葡萄造り—が見えてきた。

ワイン造りにかけるモチベーションは玉石混台。

誠実さというからには反面のあることで、その中間もあるということ。

情熱・・・献身しかり・・・

ワインの楽しみとは美味しいと感じたことと、それから飲みやすいを差し引いても余りあるものに出会ったとき。マーケティング探査のデータで得た方向へワインの味を近づける製造技術が進歩したことであからさまな製造の不正や表示違反は歴史上の頻度からすれば減っていると聞く。しかし、技術的に上質なワインが本質的に優れたワインと区別されるべきかどうかは生産者やブローカーの見識や供給の見識と実行にもかかっている。

不謹慎と思われるかもしれないが日本酒のことを製造「技術」の例にしてみよう。日本酒は同じ袋の米を原料としていても生産者によって味が異なるものが生み出される。酵母の種の違いに温度管理のタイミング。市場の好みは酵母によるものであれば(家着き酵母が持ち味であったとしても)そのように。お米がそうであれば・・・水の硬軟・・・割り水が・・・エトセトラ・・・最後は桶のブレンド。大きく外れない日本酒は大量に作る事ができる。(あくまでこれは極論であり神秘のものはありますが。)

科学は嗜好の要素を引き出すことを容易にしてくれるかもしれないけれど、調整ではなく調和(ハーモニー)を求めるならば本質的なものとの区別は感じられるはずで・・・

自然派ワイン Vin Natural

減農薬、化学肥料無使用、有機農法、ビオデナミ。

それぞれの確な分け方がなされていますが(表示できるための実践と検証=法)、

あなたは

「安全」「安心」派ですか？

それとも

「味わい」派

ですか？

私は、「味わいの違いを感じれること」こそ味わいの楽しさのルーツと観ています。—飲みやすいとか口当たりが良いという調整された美味しさではなく、口に含んだワインから発せられる心地良いニュアンスを感じさせてくれるワインとの出会い。

同じ地域のワインと比べて楽しい味わいを感じることができるワインがあります。それがどこからきてい

るのかを探してみると「農法的に自然を意識した作り方」だったのです。はじめのころはそんな出会いは稀でありました（業者のセレクションや輸入形態による劣化が普通の状況であり、私自身ワインの種類の見極めに興味をもっていたこともあった）。ここ十数年は、時々「はっ」と感じさせてくれるワインとの出会いが多くあります。また、私どもの選んだそのようなワインをお求めいただけることで地球に元気を還元できることもチョッピリうれしい。最近では各種団体による「有機栽培の葡萄使用ワイン」表示のものはあるのですが、「有機栽培と呼ばれる遥か昔からやっている方法で当然のこと」なのだからワザワザ認証を受け、表示なんてしないよという生産者も多く？いるのでラベルでの表示からはわからなくて後に判明するのですが。「美味しいものを造る方法にすぎない」ということだろう。ただし、たいした感動がないワインのなかにも有機栽培葡萄から造られたワインがあることを付け加えさせていただきます。あ！もひとつの味わい深いワインのヒントは樹齢の高い葡萄樹からの果実から造られるものです。そこには多くの場合、化学肥料や農薬に頼らない土壌の表れで、かつ高収量を追求しない考えの栽培者が存在しています。

ワインとは・ワインとは・ワインとはそういうものです。

自然派ワイン Vin Natural

私たちが素朴に「ワインはこういう風に造られる」と思っていたことが実現されているもの。

私たちが素朴に「あたりまえのワインの造り方」は造られるワイン全体の量からすると稀。

このようにその土地のオリジナリティーをあらわしたワインが造られたことがあったでしょうか。造り手が「昔からあった当たり前のやりかた」と言っているのけても、科学の知識を理解していることを考慮すればワイン造りの歴史上初めての試みではないだろうか。

純粋 ドイツとフランス

かつて「純粋」を悪しきプロパガンダにもちいて戦争をより醜く行ってしまったけれどドイツは実に真に「純粋」に憧れる。易く溢れていた「純粋、天然」という文字をワインのラベルに記することを真の純粋・天然を何たるやと論じたうえ近隣のワイン生産国やヨーロッパ各国のワイン生産事情に考慮してラベルから「純粋・天然」を消し去るワイン法を成立させた。フランスは地域のブランドで品質の確立と保証をシャンパーニュから起こした。ドイツは北緯 50 度圏で葡萄作りをおこない太陽の恵みに憧れて収穫時の糖度に格付けを行い「天然、純粋」の文字こそないものの本質的な 2 語を、また、フランスは地域の境界を基調にし厳格な法律とした。

初めは分けのわからぬ美味しさとはいうものの : メタモルフオゼ

果実味に引き込まれたとってよいが、ワインが単に「ブドウの果実の果実味」そのものであればブドウジュースにアルコールを加えたような単純なものであったならこんなに深入りはしなかったでしょう。ブドウがイモムシならワインは蝶でもあれば蛾でもある。

無添加ワイン いわゆる「酸化防止剤」を添加していないワインであることを売り物にしているもの

「酸化防止剤含有」ときたらどうします。酸化防止剤として亜硫酸塩を添加しなくても醸造の過程である程度自然発生します。ですから無添加でも含有なのです。それだけの量ではその期待すべき効果は果たせませんが……。あの無添加ワインは何なのだろう。ジュース用ブドウのフレーヴァーぷんぷんのうえ、劣化しているワインの特徴が溢れているではないですか。これがワインの名であったなら吟味すべきワインでないことだけは断言させていただく。本当はハッキリと「……………」言いたいのですが。

真正酸化防止剤無添加ワインは 畑から醸造、瓶詰め、移動、保管、味わうまで本当に本当に

自然に発生する亜硫酸が含まれますが酸化防止の働きをする遊離状態まではいかない。だから購入される店舗は選ばなくてはならない。酸化防止剤を使用しないという醸造過程では発酵までに酵母が必要な酸素と触れる以降は CO₂ の気流に置かれている状態が持続される。還元状態である。もし、樽熟成がおこなわれるならばその間、樽の繊維の隙間から適度に酸素を取り入れるということが起こる。このことは瓶詰め後のワインの劣化とは違う。未だワインとしては道半ばというところだからだ。醸造から後、二次発酵をするにしても常に CO₂ に触れているわけであるから酸化の起こりようが無く清潔にしている限りは揮発酸の発生しようも無く、醸造過程では酸化防止剤を添加する機会が無いはず。さて、大切に自然の持ち味を生かしたワインができました。あなた方の下へワインが届くその過程で品質の劣化をさそう要因を考慮したとき、また、長期熟成を考慮したとき、酸化防止剤を添加するか否かが生産者の深謀となる。乱用すれば味に影響が残る。この無害な亜硫酸塩添加について必要最小限使用することにさえ過敏になることはワインの選択を狭くすることともいえます。しかし、あえて酸化防止剤を添加しないことを選択した生産者は醸造過程で生じた CO₂ を軽く含んだまま（完全に空中に放出しきらないうちに）瓶詰めをおこないます。酸化防止剤を添加しようがすまいがコルクという密栓器によって数十ミリがその後のワインの成長に懸かって来ることに変わりなく・・・これが「プロジェクト Q」の必然のひとつでもあります。

スローな時間のながで、感じることはできる・友

ゆっくりと変化することに「気」がついたら、きっと良い生き方なんだなあ と思う。

いつだって同じ味わいのワインを安心と感じてしまうのか、それは気心は知れていても飲み物の好みは色々ですから無難なもてなしを望まれるのであればそれがよろしいでしょう。が、あなた自身ともっと親密を求めるなら味の移ろいを楽しむ価値のあるワインを望もうではありませんか。私だってお勧めすることでドキドキしているのですよ。

ソレガワイントイウモノデス

同じ銘柄のワインが次に味が違うって？

よくあること。日本酒などとは違って成長する要素が多い。良くなるか悪くなるかは好みによるのですが1本のワインを数日間、いや、もっと間をあけて変化の過程を楽しむことができるのも「14℃」セレクションです。

スローな時間

ゆっくりと変化しつづける。うっかりとピークを逃したって未熟なワインを味わうよりはピークや過程をしのぶことはできるさ。尊いものだよ。どんなワインでも。傷んだものとは区別しなくては・・・？

健康志向 赤ワインブームの影で分かったこと。

アメリカの「60分」番組に端を発した赤ワインブームが遥か遅く日本でも流行を生んだ。店の赤ワインが売り切れた。補充もままならない事態になった。国内の在庫が切れたのです。ゆっくりとお客様を待っていたワインに替わり急遽瓶詰めされたワインがおっとり刀で棚に並び落ち着く島も無く売り切れ続出となった。いかに味より健康のためとはいえ味に落ち着きの無いまま飲まれたに違いない。ブームの終わりがかけた正にそんな時、問屋の倉庫の奥底に忘れられていた同じ銘柄のワインが見つかったので安くする

から買って欲しいということがあった。時間の恵みという飲みごろのワインとなっていた。1000 円未満のワインであった。

少し時間はさかのぼります

はじめて当店でワインを求められたお客様が次回に来店されたおり「私が今までワインと思って飲んでいたのは何だったんだろう」とおっしゃられたことを思い出します。

保存 保管 熟成 成長

14℃にて暗黒・薄暗いというのが「14℃」の由来。本来の目的はワインの劣化を避けること。輸送されたワインを休ませる。成長を見守る。ダメージを受けたワインを回復させる。

CAVITATION キャビテーション 空洞現象.

ワイン輸送時において温度変化による瓶内で（反復されて）起こりうる加・減圧による劣化の原因になりうるものか？それともゆるやかなバイブレーションとして熟成を促進させるものか？

一気に抜栓させることで完全にキャビテーションが起こるのか。それは良いこと、悪いこと。バキューヴァンは空気だけを抜く機器なのか無理やりキャビテーションを起こしてしまう道具なのか？いろいろ心当たりあります。きっと良い結果だとは感じていません。

旬は一瞬

食われるほうには迷惑至極でしょうが人間勝手。植物であれ動物であれ季節の移ろいが味わいに出る。その一瞬の出会いに感謝。その風合い（風味のイメージーションの連想）にひらめくワインのマリアージュ。いくつ思い浮かびましたか。

味覚のルーツ

私について言えば、生まれ故郷の三原の魚です。捕れたての魚をリヤカーで引いて売りにくるっていうの。芸予の瀬戸の捕れ取れ。あの香り豊かなタイタイが記憶の中で膨らみます。一こりゃあ「ブラ」で！という魚売りのおばちゃんの声としぐさ・もうウン十年前のことですー

価格と品質

どんな値段でも、良いものと悪い品質のものがあります。これは好みとは分けて考えてください。

ワイン入門 翻訳編・定温輸送（担保できる資料を開示できるエージェントを選ばなければ・・・） A

素晴らしいワイン・ワインの楽しみを勧められています。欧米での供給環境を考えるとブランドと日本国内で販売されているワインの品質に当てられた輸送手段については思慮の及ばぬこと。トップクラスに挙げられるブランドのワインがエージェントによっては品質に影響する輸送にかかる思い次第で変質の憂き目に遭うのです。しかし、彼らもブランド力と価格に頼る日本の金満消費者のモチベーションを想定しているのかもしれない。

ワイン入門 翻訳編・定温輸送（担保できる資料を開示できるエージェントを選ばなければ・・・） B

「ジャンシス・ロビンソンのワイン入門 ワインの飲み方、選び方」新潮社など ワインのことなら何で

もわかるようになる・・・と表されるワインを楽しむのによく効く読み物です。ただ、彼女は日本でワインを買って飲んでいるわけでないので次のことは意識してワイン選びをしてください。アメリカやイギリスではワインを輸送する距離（日数）がヨーロッパと日本のそれと比べ物にならないこと。日本までの約1ヶ月を要する航路のほとんどが熱帯、亜熱帯であることも・・・そして、米国でも輸入されたワインが劣化していることもあるとのこと。扱い方によるのでしょうか。または、パナマ経由の西海岸でのことでしょうか。

拝啓、自分自身の味覚を信頼することのできる人たちへ。(または)

自然のあるがままを表現した個性派のワインはすべての人の好みや多数におもねったワイン群と対峙するものかもしれません。(美味しくないと感じてしまわれた方には後日思い返して、かつて「あんなワインがあったな」とそのときの感覚が良い印象によみがえることがあれば幸せと存じます。)

背景・迷路

ワインに興味をもったはじめには、きっと美味しいと思ったワインがあるはずで、または職業上その体系を追求しようとする、大抵「A.O.C.」や「D.O.」(原産地呼称法)にぶつかる(具体的にはワインの名前)。大いなる生産国のワイン造りの歴史にあの複雑な欧州の秩序や変異を最大公約数にまとめあげたワイン法を知ることで美味しいワインを探す手助けになるか、迷子(自分では気づかない=例・ボルドーA級の縦や横の試飲などしている)になってしまうかはあなたが自分自身の味覚を信頼できているか否かにかかっている。

格付け

日本では税法上お上が設けた「級付け」が清酒とウィスキー、ブランデーに存在したが廃止されて久しい。あまり語りたくないけれどワイン生産国では地域によってはそれがある。『有名なところでは』と括弧付けでいうと強調されるのでさらにいやなのですが「ボルドー1855年」フランスワインの「55年体制」とでも言いましょうか？格付けが妥当なんだかどうなんかも話題を呈してさらに注目を浴びてしまうアドバルーンのようなもので、さらには入門者の『スリコミ』にもなっていそうな格付け。

吟味 ワインを心楽しく味わい尽くす。

技術革新、情報時代は希望する技術的に上出来なワインと本質的に優れたワインやそれらに及ばないものの食べていかなければならない目的で流通するワインで満たされている。私は長々とその間をお人好しの感覚で味わってきましたが概ね間違わないかなと・・・古い格付けの一流のワイン広報部にはならない。

背景B・ワインを学ぶ

ワインを知る上で学ぶ原産地呼称の地域と葡萄樹の種類を関連付けて味わうことで味の体系を理解できるかも知れない。しかし、多くの経験のうち美味しい感動を得る(楽しい)ワインに出会えることが大事。体系のサンプルを探るだけの味わいなんてつまらないでしょ。果実とその酵母からミステリアスな味わいが創造されるのですから。

純粹

純粹と單純は異なるでしょっ！純粹は複雑っ。



初心に戻る・ふりだしに戻る

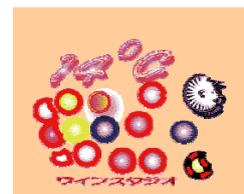
ある程度ワインに親しむと初心のころ自分がどうだったか忘れることが多い。が、ここではかつてあなたがどうだったかについては問いません。日本でワインの普及がゆっくりなのについて思い当たることがあります。すっぱいものと渋いもの、苦いもの。これの味は日本人にとって食べるものではなかったのでは？毒や傷んだ食品を区別したり、身体の弱ったときに対処する薬物としてのみ用いるもの。その時だって口から摂取するもの（こんな言葉だってあります「良薬は口に・・・」）に限らず塗ったり張ったりだったのでないですかね。で、その人たちのことはおいときましょう。そして、いったんそんなのになじんでしまうと間をとりもってくれたであろう上質でありながらもわずかに感じる甘味を「あんたの世話にはなかった覚えがないわ」的に思ってしまうのではないですかね？そして、ワインになじまないーあしたのワインファン候補一友人に「ほんのり甘い」ワインを蔑む言動をお披露目してしまったりするのではないのでしょうか。すべての少しでも甘さを感じたワインを。

初心に戻る・ふりだしに戻る あるアンケートによりますと

ワイン愛好家による試飲アンケートがおこなわれた。味覚は「ご破算で願いましては」といかないようです。一期一会とも言いましょうか。

バラの香り

満開のバラ園に突入したような香り。ピノ・ノワールに感じる香りの表現です。私はただのACブルゴーニュとバーデンの猿瓶で経験がある。今のところそれだけです。



私どものできること

ワインのセレクション、定温による保存、明るい光にさらさない。

日本はこれから3年間で20数パーセントワインの需要が伸びるそうである。私は造り手や市場の思いは様々でも誠実と美味しさととの橋渡しを目指します。



ワイナートやワイン王国など

本屋で立ち読みするだけ。ゴメンナサイ！

ドイツワイン

私はドイツワインが好きで特にモーゼル上流のもの。やや辛口から極甘口までと一部の辛口が好きなのです。多くのドイツの辛口ワインは好きではありません。若くたっぷりふくまれた生き生きとした酸味と地の味を虹色にみせてくれるプリズムの役目をしてくれる甘味はどうしても捨てがたい。また、豊かな酸はアルコールのやさしいワインに永遠の命を保証しているかのようです。太陽の恵みに憧れる北限の地のワインに含まれる葡萄の糖分こそ正にその恵みの名残であると思えば残る甘味はいとおしい。ただし、しまりのない甘さだけが取得のものは論外ですが。

ドイツワイン

ドイツワインがちゃんと保存されていたらどれだけ熟成（成長）するか計り知れない。さらに、まっとうな生産者のものについては「何と言えよいのでしょうか」完熟の果物がそれ以上の表情を蓄えて口蓋に炸裂する若い表情を忘れずに成長の過程で身につけた正に酸いも甘いもなんとやら・・・

ワインはよそ行き？

あなたにとってワインは特別なときの飲み物ですか？

肩肘を張っても張らなくても 14℃にきてください。誠実な造り手のワインと向かい合ってください。きっと良いことがあるでしょう。

自然派ワインのうち「ヒオテナミ」への葛藤

科学的立証の困難な天体自然サイクルとの関わりに準じておこなわれる栽培および醸造行程や澱引き、瓶詰めの概念。愚直ともいえる自然の摂理に適合させて造られるワインについて、瓶詰後も保存ではなく「熟成」という成長を意味付けられていること。

私どものできることはワインのセレクションと適確な保存？



オフピニング

一般的に良くない年のワインということになります。

現代のことですから栽培的にも醸造技術的にも昔ほど見劣りすることもないワインとはなりますがその年の自然、その土地からできたワインの表現としてはいかがなものか？それなりに敬意を表する言い方があるのではないか。

不正

ホームページ「ワインの杜」ではワイン製造の不正について取り上げてきた。

不正を見つめていると標的となるワイン像が見えてくるのではあるが。それは大まかに分ければ次のようである。

市場を見据えた高く売れるワインを目指するため（より高額でたくさん売るため）。そして、名声を維持するため。さらに愚かなのは不正であることを知らない生産者（ブレンダーやボトラーを含めて）であり、それを知らず売る業者である。

例えば、ボルドー原産地呼称（A.C.）可のワインとミディのワインとをブレンドしてボルドーAC 表示したなら違反です。味の改善であろうとその表示で売る限りいけないことになっています。フランス・テーブルワイン表示であれば売ることができます。では、他国のワインとのブレンドは EU 国の物とのでは EU のテーブルワイン表示ですそれぞれが高品質であったとしても表示は正しくないといけません。そのような表示の法制度のない国のワイン製造は表示の法制化しては経営が成り立たない間に地方の名前が冠としてまかり通る。法の縛りがなければ違法ではないとばかりに……。郷土愛と好みの隙間を頼りに。覚悟。そんなワインをちょっと作り笑いで「私にはなんとも言えない」という忍耐。あなた！わかっている。何からできたワインなのかを語らないで……

私たちは不正の歴史を知らないで基礎のない知識を積み重ねている。ある法人の資格試験をクリアするために。そして、その団体のイベントには 1985 年の忌まわしい事件の本元が参画している。

それはそれで分かってさえいればいいことですがそこにお勤めの若い衆は過去のことを知らない。

振り返る 一酒屋のワイン史

甘味果実酒という合成果実酒。それに対する果実酒というワイン。国産と呼んで良いかどうか分からない国産ワイン（ワイン界の陰の予感）。それに対するワイン法のあるワイン生産国のワイン。定温で輸入されるワイン。「生ワイン」というごまかし。1985 年のワインスキャンダル。ワイン界の表と裏の現実化。ワイン&良心。

ワインデバイス ワインって何だ

ワインを飲む人たちの中で「ワインって何だ」と露ほども思わない人たちとジェネリックで満足な人たち。にたいして、自分の好みのワインと好みでないワインに敬意をはらえる人とか食べ物にも美味しさの相乗効果をもくろむ人たち。または、口当たりの良いワインでありさえすればよしとする人たちに対し、ワインの味わいに個性を求める人たち。さらには購入金額が高けりゃよしと思っている金満家にたいし、高額なワインの由来の知識を持つ人たち。

田舎にお家を借りました 畑仕事やり放題 だが

一面ゲンノショウコ、スギナ、ママコノシリヌグイまたはミゾソバで覆われている。が、土はフカフカ、モグラのトンネル、へび、カエル etc。元農地の周りは斜面でいろんな草木が生え以前は田であった横を水を引き入れた小さな流れがあります。その一部が裏庭の池に引水してあります。

週末をここで過ごすことにしているのです。土を触ることが初めてですから分からぬまま草刈をして何か植えてみようとしたのですが8月初めから草刈、草取りまでは順調に見えたのですが・・・スギナ、スギナ、スギナ。今ではスギナの根絶やししようと40センチくらいを掘り返し根はずしをしているのです。とりあえず畝4枚分ほどに二十日大根や細ねぎ、春菊、水菜と花類少々の種まきをして一部芽がでてきました。隣家のご主人・農業プロフェッショナルいわく「この調子だと後十年はかかる。」とありがたい助言を賜った。池には金魚（小赤）10匹放しました。時々一団で泳ぐ意外はどこにいるのか分からないこともあり、点呼10は難しい。そのうち、雪が舞ってきた。舞ってきたではすまなくなった。2005年12月はとんでもない冬じゃ。

